Potrawa biała z piersi pulardy z pieczarkami lub truflami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1454 razy.

Ugotować młodą pulardę krótko z włoszczyzną, obrać pierś z skórki, zostawiając część grzbietu i uda do innego użytku, okrajać ostrożnie piersi z obu stron pulardy od kości i każdą połowę zaraz przekrajać na dwie części, tak, iż z całej pulardy będą 4 kawałki. Górną część od strony skrzydła, odciąwszy naturalnie lotki, obwinąć przy kostce wąskim paskiem strzępionego papieru, w sposób jak się noga od sarniej pieczeni obwija, aby kostkę można w rękę wziąć bez pobrudzenia się. Osobno wziąć bułkę, skrajać z niej skórkę, pokrajać ją w podłużne plasterki, usmażyć na maśle niesolonym tak, aby się nie zaschły, tylko były kruche. Wziąć teraz pieczarek lub trufli świeżych lub zakonserwowanych i ugotować w rosole; łyżkę masła zagotować z łyżką mąki na biało, rozprowadzić smakiem z pieczarek, tak, aby sos był gęsty i biały, przefasować go przez sitko, włożyć pieczarki, wcisnąć przez sitko ćwierć cytryny, na koniec noża dodać cukru i zagotować razem. Ułożyć 4 grzanki na półmisek, na każdej grzance położyć jeden kawałek piersi tak, aby się owinięte papierem skrzydełka nie powalały w sosie, obrzucić całe pieczarkami i polać sosem.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"